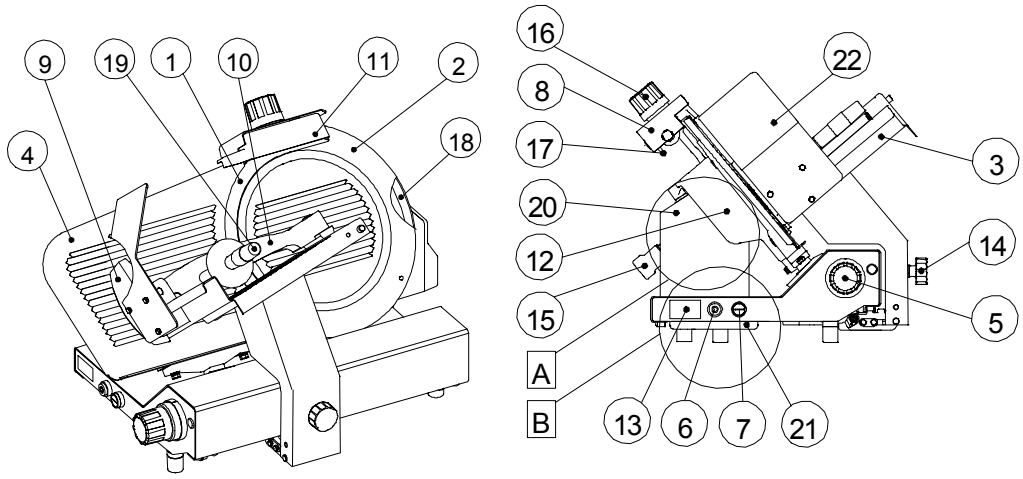
MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELOS MAT 292 / 320 / 350



A. Dispositivo seguridad defensa cuchilla

B. Placa 24v. baja tensión

1. Cuchilla
2. Defensa cuchilla
3. Carro
4. Tope de gruesos
5. Regulador del espesor de loncha
6. Pulsador de parada
7. Pulsador de marcha
8. Tapa afilador
9. Protector de los dedos
10. Contrapeso
11. Afilador
12. Deflector de loncha
13. Placa de características
14. Mando abatimiento carro
15. Mando cierre defensa cuchilla
16. Mando afilador
17. Lengüeta de rebabado
18. Aro protección cuchilla
19. Mando contrapeso
20. Cabezal
21. Tapa sistema eléctrico
22. Protector para las manos

1.-DESCRIPCION DE LA MAQUINA

La máquina es una cortadora de gravedad que se utiliza principalmente para cortar fiambres. Su principal elemento es la cuchilla (1) que gira sobre su propio eje mediante la energía suministrada por el motor con una transmisión directa.

2.-INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

La máquina está equipada con dispositivos de seguridad para la prevención de accidentes:

2.1.-DISPOSITIVOS ELECTRICOS:

1. Los pulsadores (6-7) y los dispositivos de seguridad (A-B) trabajan a baja tensión.
2. Cuando se reinstaura la corriente eléctrica, después de una interrupción de suministro, la máquina no se pone en marcha automáticamente, es necesario presionar el pulsador de marcha (6) para que se ponga en funcionamiento.
3. Los cables de toma de tierra, de color verde y amarillo, tienen la misma sección que los cables con mayor sección de la máquina.
4. Los componentes eléctricos situados en el interior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP33. Los situados en el exterior de la máquina están protegidos de acuerdo a IP65.
5. Si se desmonta la defensa cuchilla (2), la máquina no se puede poner en marcha. (modelos CE)

2.2.-DISPOSITIVOS MECANICOS:

1. El filo de la cuchilla está protegido por un aro fijo (18) en la zona de la cuchilla no prevista para el corte del producto, que lo cubre al menos 2 mm. tanto en la parte anterior como posterior.
2. Protector de ABS (9) con un pliegue (protector del pulgar), cubre el filo de la cuchilla al menos 10 mm. cuando el carro está en su posición más avanzada al final de la operación de corte.
3. Protector de dedos en inoxidable (22), evita que la mano llegue directamente al filo de la cuchilla. (modelos CE)
4. No es posible abatir el carro a no ser que el regulador de espesor de loncha se encuentre en la posición cero y el carro esté en su posición más retrasada. (modelos CE)

2.3.-SIMBOLOS

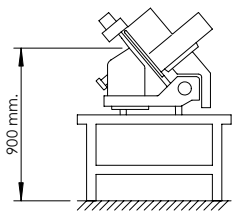
Es obligatorio leer todo el manual de instrucciones antes de realizar ninguna operación en la máquina.

Máquina conforme a la Directiva Europea 89/392/CE, 91/368/CE, 93/44/CE, 93/68/CE, 98/37/CE (los modelos vendidos en la Comunidad Europea).

No utilizar agua a presión para limpiar la máquina.

3.-INSTALACION

3.1.-INSTALACION EN EL LUGAR DE TRABAJO



La cortadora debe estar instalada sobre un soporte estable y liso respetando la altura de instalación indicada en la figura adjunta. Asegurarse de que el soporte podrá aguantar el peso de la máquina. Ver el capítulo 10 para saber el espacio requerido para su instalación.

ATENCION: La cortadora es pesada. Son necesarias dos personas para trasladarla, agarrándola por los puntos señalados con flechas en la figura del capítulo 10.

3.2.-CONEXION A LA RED ELECTRICA ¡ATENCION!

1. **Asegurarse de que el voltaje del suministrador principal coincide con el que se indica en la placa de características de la máquina (13).**
2. La base del enchufe debe estar a una altura del suelo entre 0'6 m y 1'9 m, y debe quedar a la vista del usuario para que pueda verificar que la máquina está desenchufada antes de proceder a su limpieza.
3. La máquina ha de conectarse siempre a una base de enchufe con toma de tierra.
4. No conectar ni hacer funcionar la máquina si el cable o el enchufe están dañados.
5. El fusible de la base del enchufe será de una intensidad entre 3 y 6 amperios.
6. La máquina debe estar conectada a un diferencial.
7. En el caso del modelo de 3Ph., si se requiere un cambio de voltaje de 400v. a 230v. o viceversa, consultar el apartado 13.
8. En los modelos de 3Ph. hay que verificar que el sentido de giro sea el correcto, o sea, en el sentido contrario a las agujas de reloj, tal y como indica la flecha situada en el afilador (11); si no fuera así, intercambie dos de las fases del enchufe para cambiar el sentido de giro.

4.-UTILIZACION ¡ATENCION!

1. Para colocar o retirar el producto del carro (3), la máquina debe estar siempre parada y el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
2. No introducir nunca las manos en la zona de corte. Para sujetar el producto, utilizar el contrapeso (10) agarrándolo por su empuñadura (19).
3. No tocar **nunca** la cuchilla (1); tanto si está en movimiento como si estuviera parada.
4. Dejar siempre el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero tras su utilización.
5. Mantener las manos, ropa y cabellos alejados de todas las partes móviles de la máquina.
6. Apagar siempre la máquina cuando no se utilice.
7. Condiciones de utilización: Temperatura: 5 - 40º C / Humedad: 30 - 95%.

La cortadora le permitirá cortar fiambres, carnes, salchichas, etc. No se deben cortar productos congelados, ni productos no comestibles. Antes de proceder al corte, **retirar los envoltorios y precintos** que puedan llevar estos productos, ya que deterioran el filo de la cuchilla y su duración.

4.1.-OPERACION DE CORTE:

1. Para colocar el producto a cortar, levantando el contrapeso (10), depositar la pieza sobre el carro (3) de forma que la zona a cortar esté apoyada en el tope (4).

2. Elegir el espesor de loncha deseado maniobrando el mando de regulación (5) de 0 a 25 mm.
3. Presionar sobre el pulsador de marcha (7). El piloto se enciende y la cuchilla empieza a rotar.
4. Empujar el carro (3), en movimiento de ida y vuelta.
5. Cuando tenga el número de lonchas deseadas, presione sobre el pulsador de parada rojo (6), la cuchilla se para. Como medida de seguridad, volver a colocar el mando regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.

5.-AFILADO

ATENCION: NO ABRIR NUNCA LA TAPA DEL AFILADOR SIN HABER DESCONECTADO Y DESENCHUFADO LA CORTADORA.

La calidad de afilado de la cuchilla le garantizará un corte perfecto de sus productos y ahorrará esfuerzos suplementarios al motor. Antes del afilado, es conveniente limpiar el filo de la cuchilla de toda película de grasa ocasionada por el corte de los productos. En caso contrario, esas partículas de grasa se quedan en el grano de la piedra y ésta se vuelve inoperante. Afilar la cuchilla siempre que sea necesario. Es aconsejable afilar ligeramente por lo menos una vez al día como mantenimiento, para conseguir una mejor conservación del filo y una mayor vida de la cuchilla.

5.1.-PROCEDIMIENTO PARA AFILAR LA CUCHILLA:

1. Colocar el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
2. Presionar el pulsador de marcha (7) para que la cuchilla comience a rotar.
3. Presionar y girar suavemente con la mano el mando del afilador (16) hasta que la piedra entre en contacto con la cuchilla. Mantener una ligera presión hasta que se considere que el filo es el adecuado. Soltar el mando que volverá a su posición inicial.
4. Para rebabar, accionar el mando (17) hasta que el rebabador contacte con la cuchilla durante solamente **un segundo**.
5. Presionar el pulsador rojo (6) para parar la rotación de la cuchilla.
6. Proceder a la limpieza de la máquina (ver capítulo 6).

ATENCION: La cuchilla debe ser cambiada cuando la distancia entre el filo y el aro protector (18) sea superior a 6 mm. **El cambio de la cuchilla debe realizarse por personal cualificado**.

6.-LIMPIEZA

Después del uso diario hay que limpiar la máquina, además es necesario tener la cortadora lubricada (ver capítulo 7).

ATENCION: Antes de toda limpieza y mantenimiento, desconectar la cortadora de la red y poner el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.

Para su limpieza, todas las superficies sobre las cuales pueden acumularse desechos del producto son fácilmente accesibles tras un cómodo desmontaje de algunos elementos. Utilice un trapo humedecido en una solución de agua enjabonada. No utilice productos químicos, disolventes ni abrasivos. Aclarar y secar.

6.1.-DESMONTAJE DE LA DEFENSA-CUCHILLA (2):

1. Desenroscar manualmente el mando de cierre (15) situado en el cabezal (20) de la máquina.
2. Levantar con cuidado la defensa cuchilla (2) utilizando las dos manos.
3. Para el montaje, proceder inversamente.

6.2.-ABATIMIENTO DEL CARRO (3):

1. Retirar el producto del carro (3).
2. Colocar el regulador de espesor de loncha (5) en posición cero.
3. Colocar el carro (3) en la posición más retrasada.
4. Desenroscar el mando soporte carro (14) y abatir el carro (3) hacia el exterior para la limpieza.
5. Para colocar el carro (3) nuevamente en su posición de trabajo, proceder inversamente.

6.3.-DESMONTAJE DEL DEFLECTOR DE LONCHAS (12):

1. Tirar de él hacia arriba con las manos, haciéndolo rotar ligeramente sobre su eje.
2. Para el montaje, proceder en sentido inverso.

6.4.-LIMPIEZA DE LA CUCHILLA (1):

1. **IMPORTANTE ADVERTENCIA: Esta operación es peligrosa, extreme las precauciones y no toque nunca el filo de la cuchilla; verifique previamente que el regulador de espesor de loncha (5) está en la posición cero y utilice guantes de protección.**
2. Limpiarla con un trapo humedecido desde el centro hacia el exterior de la misma.

6.5.-FRECUENCIA DE LA LIMPIEZA:

Para garantizar una máxima higiene, aconsejamos limpiar todos los días las partes o piezas directamente en contacto con los productos alimenticios. Limpieza completa de la máquina: una vez por semana. Una vez haya montado la máquina tras la limpieza, cúbrala con una tela limpia.

7.-LUBRICACION

ATENCION: Desconectar la cortadora antes de efectuar esta operación.

Antes de lubricar la cortadora, limpiar y secar todas las áreas que lo necesitan. Utilizar aceite ISO VG 15, aceite mineral blanco (por ejemplo ENERGIOL WM2-BP). No utilizar aceite vegetal.

Cada semana aproximadamente es necesario lubricar los siguientes elementos: la barra guía contrapeso y, por debajo de la base de la máquina, la barra deslizante del carro.

Periódicamente será necesario lubricar las siguientes áreas por debajo de la base de la cortadora: la leva del regulador de espesor de loncha, además del mando y el eje regulador de la cuchilla.

8.-POSIBLES IRREGULARIDADES

8.1.-**Problema:** La cortadora no se pone en marcha.

1. Comprobar si hay corriente en la base del enchufe.
2. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina (13).
3. Si los apartados anteriores son correctos, avisar al distribuidor autorizado.

8.2.-**Problema:** Comienzo lento del motor o recalentamiento.

1. Comprobar que el voltaje de la base del enchufe coincide con el de la placa de características de la máquina (13).
2. Si es correcto, avisar al distribuidor autorizado.

8.3.-Problema: No se consigue un corte bueno y uniforme.

1. Comprobar que la cuchilla esté bien afilada. Si no es así, proceder a su afilado según lo indicado en el apartado 5 de este manual.
2. El tope (4) puede no estar bien alineado con la cuchilla (1). En este caso, avisar al distribuidor autorizado.

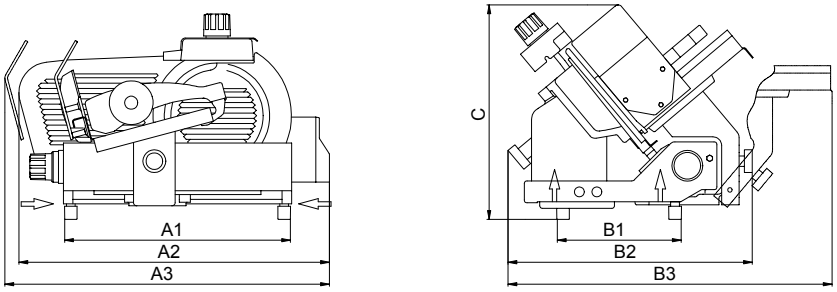
8.4.-Problema: No se logra un buen afilado de la cuchilla.

1. Comprobar que la piedra de afilar no esté desgastada o sucia, en cuyo caso habría que reemplazarla.
2. Puede que la cuchilla esté muy desgastada, si es así, avise al distribuidor autorizado para su sustitución.

9.-NIVEL ACUSTICO

La máquina mantiene un nivel acústico por debajo de los 70 decibelios (A).

10.-DIMENSIONES GENERALES DE LA MAQUINA



	mm.	292	320	350
Dimensiones	**A1 x B1 x C**	520 x 320 x 490	540 x 320 x 500	570 x 320 x 510
Instalación	**A2 x B2 x C**	710 x 555 x 490	740 x 555 x 500	790 x 555 x 510
Trabajo	**A3 x B3 x C**	735 x 740 x 490	760 x 740 x 500	810 x 740 x 510

11.-RESPONSABILIDAD

No será aceptada ninguna responsabilidad en caso de daños debidos a uso inadecuado, manejo defectuoso, modificaciones estructurales, supresión de elementos protectores o uso de repuestos y otros accesorios que no sean los originales del fabricante. El vendedor no se responsabilizará hacia el comprador por defectos ocasionados por el desgaste natural de la máquina.

12.-CARACTERISTICAS TECNICAS

Motor.....:	M:	0’242 Kw.	230 v.	50 Hz.	1 Ph.
	T:	0’242 Kw.	230/400 v.	50 Hz.	3 Ph.

ATENCION: Antes de conectar la máquina a la red consultar siempre la placa de características (13), ya que el voltaje señalado arriba puede variar cuando la máquina va destinada a países con voltajes diferentes.

Seguridad:

1. Placa 24v. baja tensión, aro fijo guarda cuchilla, pulsadores de marcha parada, no puesta en marcha involuntaria de la máquina tras un corte de corriente y protector para las manos.
2. Sistema de seguridad para el abatimiento del carro y en la defensa cuchilla en los modelos CE .

Acabado: Acero inoxidable pulido y aluminio anodizado.

Transmisión: Sinfín/corona.

MOD.	**292**	**320**	**350**
Diámetro de cuchilla	292	320	350
Capacidad de corte en redondo, mm	200	220	230
Capacidad de corte rectangular, mm	270 x 160	280 x 170	315 x 180
Capacidad de corte en cuadrado, mm.	180	195	200
Espesor de corte, mm	0 - 25	0 - 25	0 - 25
Peso neto, Kg.	42	45	47

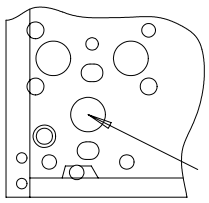
13.- ANEXO PARA SERVICIO TECNICO: CAMBIO DE VOLTAJE EN TRIFASICO

Para cambiar de 400v. a 230v. o de 230v. a 400v., deben realizarse dos operaciones:

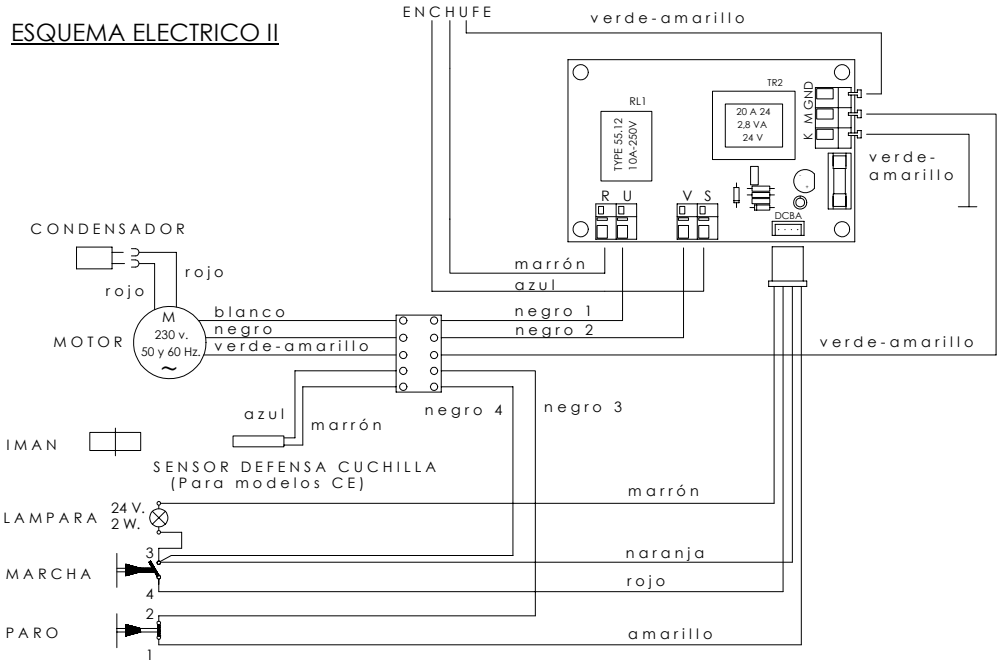
1. En la salida del motor sustituir el conector que indica 400v. por el de 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver detalle A en el esquema eléctrico trifásico (pag. 8). Este conector se encuentra en la parte inferior de la máquina según se indica en el gráfico de esta página.
2. Soltar la tapa sistema eléctrico (21) y cambiar en la placa eléctrica de 24v. el conector de 400v. a 230v. o viceversa según el voltaje deseado. Ver detalle B en el esquema eléctrico trifásico (pag. 8).

MUY IMPORTANTE: Tanto el motor como la placa eléctrica deben estar conectadas al mismo voltaje.

Después del cambio, el nuevo voltaje debe aparecer marcado en vez del antiguo en la placa de características de la máquina (13).



ESQUEMA ELECTRICO II



ESQUEMA ELECTRICO III